

# GRANDE PROVA VINHOS DO BRASIL 2026

## 11ª EDIÇÃO



## REGULAMENTO

### OBJETIVOS:

Os objetivos prioritários da Grande Prova Vinhos do Brasil e Grande Prova Sucos de Uva do Brasil são:

- Apresentar aos brasileiros e estrangeiros a diversidade e qualidade dos vinhos e sucos brasileiros;
- Apresentar o grande número de vinícolas existentes no Brasil e seus excelentes produtos;
- Dar oportunidade e visibilidade ao maior número possível de vinícolas participantes;
- Impactar positivamente a mídia especializada e generalista, nacional e internacional.
- Conceder certificados identificação aos produtos premiados e selo\* para as respectivas garrafas.
- Gerar oportunidade de negócios para os produtores brasileiros
- Levar conhecimento ao grande público sobre os Vinhos do Brasil

**\*Selos:** o Grupo BACO desenvolveu um selo em alta definição e qualidade de cores, negociando previamente com uma gráfica as impressões, que serão disponibilizados para os vencedores que se interessarem.

### PRODUTOS ADMITIDOS

Para participar da Grande Prova Vinhos do Brasil os produtos devem:

- Ser brasileiros;
- Ser elaborados obrigatoriamente com uvas viníferas **ou híbridas** (exceto os sucos)
- Os sucos devem ser da categoria “integral de uva”.
- Devem estar já engarrafados, **já no mercado ou com lançamento previsto para o mesmo ano do concurso.**
- Podem ser de safras antigas, desde de que ainda disponíveis no mercado.

- Devem ter registro no MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento)
- Solicitamos 2 garrafas de 750ml ou equivalente de cada vinho/suco

## **CATEGORIAS**

1. Espumante Brut Branco Champenoise
2. Espumante Brut Branco Charmat
3. Espumante Brut Rosé Champenoise
4. Espumante Brut Rosé Charmat
5. Espumante Extra-Brut Branco Champenoise
6. Espumante Extra-Brut Branco Charmat
7. Espumante Extra-Brut Rosé Champenoise
8. Espumante Extra-Brut Rosé Charmat
9. Espumante Nature Branco Champenoise
10. Espumante Nature Branco Charmat
11. Espumante Nature Rosé Champenoise
12. Espumante Nature Rosé Charmat
13. Espumante Sur Lie
14. Espumante Prosecco/Glera Champenoise
15. Espumante Prosecco/Glera Charmat
16. Espumante Demi-Sec Branco Champenoise
17. Espumante Demi-Sec Branco Charmat
18. Espumante Demi-Sec Rosé (Charmat e Champenoise)
19. Espumante Demi-Sec Rosé (Charmat e Champenoise)
20. Espumante Moscatel Branco
21. Espumante Moscatel Rosé
22. Espumante de Baixa Intervenção
23. Espumante Tinto
24. Frisante Branco
25. Frisante Rosé
26. Frisante Tinto
27. Branco Chardonnay
28. Branco Sauvignon Blanc
29. Branco Gewurztraminer
30. Branco Riesling Itálico



- 32. Branco Alvarinho
- 33. Branco Moscato
- 34. Branco Viognier
- 35. Branco Lorena
- 36. Branco de Outras Castas
- 37. Branco Cortes
- 38. Branco de Baixa Intervenção
- 39. Brancos Super Premium

40. Vinhos Laranja

41. Rosé

42. Suave Branco

43. Suave Rosé

44. Suave Tinto

45. Tinto Cabernet Sauvignon

46. Tinto Merlot

47. Tinto Syrah

48. Tinto Tannat

49. Tinto Pinot Noir

50. Tinto Cabernet Franc

51. Tinto Marselan

52. Tinto Touriga Nacional

53. Tinto Tempranillo

54. Tinto Malbec

55. Tinto Rebo

56. Tinto Alicante Bouschet

57. Tinto Ancellotta

58. Tinto Petit Verdot

59. Tinto Teroldego

60. Tinto Montepulciano

61. Tinto Sangiovese

62. Tinto Nebbiolo

63. Tinto Refosco

64. Tinto Barbera

65. Tinto de Outras Castas

66. Tintos Super Premium

67. Tintos de Baixa Intervenção

68. Tinto Cortes Bordaleses

69. Tinto Outros Cortes

70. Bag in Box Tinto

71. Bag in Box Branco

72. Bag in Box Rosé



74. Suco de Uva Integral Branco

75. Suco de Uva Integral Rosé

76. Suco de Uva Integral Tinto

### **CATEGORIAS TRANSVERSAIS**

Os vinhos serão degustados e premiados nas categorias acima, mas também concorrem em cortes transversais, como por exemplo. Melhor por estado, e BEST BUY.

#### **\*Vinhos de baixa intervenção:**

\*Para vinhos de baixa intervenção os critérios, atestados pelo produtor, são:

- Fermentação espontânea, sem adição de leveduras
- Baixa adição de sulfitos, abaixo de 100 mg/L (ou ppm)
- Mínima utilização de recursos como aditivos sintéticos e correções, no vinhedo e na vinificação.

\*\*Os tintos que concorrerem como Super Premium **não** poderão concorrer em outras categorias.

**IMPORTANTE:** ao inscrever seu vinho na categoria Super Premium, o produtor abre mão de competir com este vinho em outras categorias

### **NOTAS IMPORTANTES**

Caso alguma destas categorias receba menos de 5 amostras, será agregada dentro de outra categoria (tinto ou branco de outras castas). Ou caso, dentro das categorias de "outras castas", sejam inscritos 6 ou mais vinhos de uma mesma casta, será criada uma categoria específica para esta.

OBS: Empresas de alguma forma inadimplentes com o Grupo BACO, detentora da marca BACO terão suas inscrições suspensas até contra-ordem.

### **JURI**

Os jurados serão designados pelo Grupo BACO em função de sua reconhecida isenção e capacidade como degustadores, inclusive em participações internacionais. Os membros do júri serão selecionados entre os melhores especialistas nos setores de produção, comercialização, serviço, consumo e mídia.

### **FICHA DE DEGUSTAÇÃO**

Os jurados pontuarão os vinhos de 0 a 100, em uma ficha individual que deverá ser assinada e será recolhida pela organização. Todas as provas são realizadas às cegas. As degustações serão feitas por grupos (*flights*) de até 10 amostras, da mesma categoria, e será computada apenas a nota global de cada amostra. **A mediana das notas determinará o vencedor (a maior e menor nota serão descartadas).**

### **EMPATES e DESEMPATES**

Em caso de empate na definição do campeão da categoria: se a categoria for maior (muitas amostras) ou de relevância para nossa indústria (a critério do presidente do júri), o empate será mantido. Caso a categoria seja menor (menos amostras) ou de menor relevância, um desempate será feito e as amostras empatadas deverão ser novamente degustada por todos os jurados para o desempate.

### **OBS:**

- Todas as amostras deverão ser degustadas às cegas e somente após o término do evento revelada a procedência;
- O presidente da degustação não poderá ter acesso às amostras;
- A ficha de degustação deverá ser preenchida e assinada a caneta.

**OBS:** No ranking, para a publicação final, os decimais serão arredondados para 0 (zero) quando estiverem entre 0,1 e 0,4 e para 1, quando estiverem entre 0,5 e 0,9.

### **PREMIAÇÕES**

Os produtos que melhor se destacarem serão premiados com medalhas, conforme a nota e a categoria.

- O melhor de cada categoria receberá o diploma de CAMPEÃO
- Vinhos com nota 94 ou acima recebem medalha de DUPLO OURO
- Vinhos com nota entre 92 a 93 recebem medalha de OURO

**OBS:** Este concurso obedece a esta regra da OIV onde um máximo de aproximadamente 30% dos vinhos pode receber medalhas. Caso os 30% sejam ultrapassados, as notas mínimas de corte para obtenção de medalhas serão aumentadas.

### **EXPOSIÇÃO/DIVULGAÇÃO**

O resultado será amplamente divulgado nos canais de comunicação do Grupo BACO e parceiros, além de assessoria de imprensa

Contará ainda com mídia comprada em veículos do trade ou generalista.

Por fim, um grande evento, no padrão de excelência que os Vinhos do Brasil merecem, acontecerá em São Paulo, após a divulgação do resultado.

A entrega dos certificados acontecerá em cerimônia na Wine South América, em Bento Gonçalves-RS.

Percebam que com esse mix de divulgações e ações, somando-se a realizada individualmente por cada produtor, estaremos durante um bom tempo elevando o conhecimento e exposição dos vinhos brasileiros.

E não para por aqui, uma série de jantares apresentará os vencedores em diferentes praças pelo Brasil.

### **REGRAS GERAIS**

Todo o signatário da ficha de inscrição que tenha vinhos premiados receberá o resultado do concurso. Os resultados da Grande Prova Brasil não terão direito a recurso. As informações mencionadas na ficha de inscrição são de responsabilidade do signatário. A organização da Grande Prova poderá confirmar a veracidade das informações por todos os meios legais. A participação neste Concurso implica na aceitação das cláusulas do presente Regulamento.

### **DADOS PARA ENVIO DE AMOSTRAS**

Serão divulgados oportunamente

### **CUSTO DE INSCRIÇÃO POR AMOSTRA**

A ser divulgado pela organização